

DER AUTHENTISCHE GESCHMACK aer Converz

RACLETTE

Traditionelle Kunst und Streben nach Exzellenz

EIN GRUYÈRE DER REKORDE Das Meisterwerk von

Das Meisterwerk von Monsieur Didier Bovet

DIE GEHEIMNISSE DER HÖHLENREIFUNG

Exklusivinterview mit Maître Gerald

NACHHALTIGKEIT Unser Bündnis mit der Umwelt



EIN GRUYÈRE DER **REKORDE**

Das Meisterwerk von Monsieur Didier Bovet!

Monsieur Bovets Gruyère-AOP-Käse, seit über 4 Jahren exklusiv für Mifroma produziert, wird regelmässig mit 20 von 20 Punkten ausgezeichnet. Das Rezept für den unglaublichen Erfolg des Käsermeisters aus Corcelles-le-Jorat basiert auf Hingabe, Bescheidenheit und ausserordentlicher Leidenschaft. Bovet wurde von der Organisation Interprofession du Gruyère (IPG) mit der Goldmedaille ausgezeichnet und trägt den Titel «bester Produzent Gruyère AOP». Kurz, er ist ein wahrer Champion! Einer, der selbst keine grossen Worte über seine Produkte und Ehrungen verliert.



Didiet Bovet, bester Produzent von Gruyère AOP laut der Sortenorganisation Gruyère.

DIE GEHEIMNISSE DER HÖHLENREIFUNG





Im Herzen der Schweizer Alpen läuft ein spannendes Schauspiel um Form und Geschmack. Seit fast 35 Jahren, Tag für Tag nach gleichem Drehbuch. «Damals hatte ich mich eher spielerisch meinem Beruf angenähert. Heute könnte ich mir nicht vorstellen, woanders zu sein als hier, mehr als 60 Meter unter der Erde und 300 Meter tief im Gebirge.» Für Maître Gérald der ideale Ort, um Schweizer Käse reifen zu lassen. «Die Sandsteinwände sorgen für ein konstantes Mikroklima mit einer Temperatur von etwa 12,5° C und einer Luftfeuchtigkeit von 93 %.» Die genaue Zauberformel also, die jeden Käse perfekt reifen und den typischen Geschmack entfalten lässt. «Die Laibe werden jeden Tag gebürstet, abgehört und verkostet. Ein uraltes Ritual aus Erfahrung und Know-how.»

Woher wissen Sie, wann es Zeit ist, Ihre Produkte für den Handel freizugeben? «Nach Monaten der Reifung verlasse ich mich bei der Endkontrolle auf meine Sinne. Ich höre auf die Schwingung des Käses, prüfe seine Farbe, Elastizität und Konsistenz. Ob das Produkt auch das gewünschte charakteristische Aroma hat, stelle ich mit einer letzten Verkostung fest.» Nach bestandener Prüfung kann der Käse Geniesserinnen und Geniessern aus der ganzen Welt aufgetischt werden.





Traditionelle Kunst und Streben nach Exzellenz

Im grossen Käsesortiment von Mifroma ragt der traditionelle Raclettekäse besonders heraus. Sein raffinierter Geschmack entsteht aus der perfekten Zusammenarbeit von Käsermeistern ausgewählten kleinen lokalen Molkereien. Frische Milch aus extensiver Tierhaltung und die sorgfältige Reifung in Naturhöhlen verleihen jedem Laib einen cremigen, zartschmelzenden und delikaten Geschmack.

NACHHALTIGKEI

Unser Pründnis mit der Umwelt



Seit über 10 Jahren achtet Mifroma auf die Umwelt und ihr empfindliches Gleichgewicht und produziert am Standort Ursy ausschliesslich mit erneuerbarer Energie. Nachhaltig ist auch die gesamte Lieferkette: von der Auswahl der Rohstoffe über die Produktion und den Vertrieb bis hin zur Entsorgung. Bezüglich Gesundheit und Wohlergehen der Tiere werden sehr hohe Standards gesetzt und die Verträge mit den Zulieferern basieren auf Fairness und Vertrauen. Umweltfreundlich sind ebenso die Verpackungen: Mifroma sucht stetig nach Lösungen, wie das Abfal-Ivolumen durch Verwendung umweltfreundlicher Materialien, die alle organoleptischen Eigenschaften der Produkte gewährleisten, reduziert werden kann.

STERNEGERICHTE MIT



Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und interpretieren Sie den Klassiker

auf Shre Art.

Fondue gehört zu den Schweizer Traditionsgerichten, die sehr vielseitig kombinierbar sind. Mit seiner samtigen Textur und seinem vollen, unverwechselbaren Geschmack passt es gut zu Fleisch- und Gemüsemenus, und für anspruchsvollere Geniesserinnen und Geniesser auch zu Fischgerichten. Bereiten Sie das Fondue zur Abwechslung mit Champagner zu und würzen Sie es mit einer Prise Paprika, Kurkuma, raffiniertem Pfeffer oder Schnittlauch. Sorgen Sie für Abwechslung am Tisch, indem Sie es mit verschiedenen Brotsorten servieren. Gepaart mit Fondue erhalten Ihre Gerichte mit wenig Aufwand eine spezielle Raffinesse. Eine, die selbst anspruchsvollste Gäste überrascht und ihnen unvergessliche Gaumenfreuden bereitet.



Zutaten

250 g Frühlingszwiebeln 200 g Fonduemischung 20 ml Apfelessig 50 g Rosinen 40 g Butter 40 g Pinienkerne

Nach Belieben Salz, Pfeffer und getrockneter Bärlauch

Zubereitung

Weichen Sie die Rosinen 30 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Danach rösten Sie die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne an und stellen sie beiseite. Bringen Sie die Butter im Topf zum Schmelzen, geben Sie die Frühlingszwiebeln dazu und braten Sie diese bei mittlerer Hitze an, bis sie leicht gebräunt sind. Sultanien hinzufügen, den Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schliesslich die Pinienkerne beigeben. Bereiten Sie die Fonduemischung gemäss Packungsanweisung zu, bis der Käse eine cremige Konsistenz hat. Richten Sie die Frühlingszwiebeln in der Mitte eines flachen Tellers an und giessen Sie den geschmolzenen Käse darüber. Mit getrocknetem Bärlauch verfeinert erhält das Gericht eine ganz spezielle Note.

Entdecken Sie das
MIFROMA SORTIMENT FÜR
DIE SCHWEIZER GASTRONOMIE:





